

M

enu februari 2020¹

SARDINEBALLETTJES MET PREI CRÈME²

Gruner Veltliner Himmelstiege³

**

PAKKETJE VAN ZWART-WITTE PASTA MET TARTAAR⁴

VAN LANGOUSTINES

Albel Y Noya Funio Bio

**

COUSCOUS VAN BLOEMKOOL⁵

Weissburgunder Lergenmuller

**

WILDZWIJNHAAS MET SPRUITJES, KAANTJES, SJALOTTENMARMELADE EN EEN JUS VAN BANJULS⁶

Chateau d'Angles Rouge

**

CHAMPAGNEMOUSSE IN CACAOGLEI, KAMEL CRUMBLE, KAMELMOUSSE, ZOETHOUTWALNOOTJES EN BLAUWE BESSENGELEI²

Moscato Pronol

**

¹ Menu samengesteld door Patricia Wilke

² Bron: SCG Kookclub

³ Wijn van de Sligro

⁴ Bron: CCN Bunnik/ CC Almere

⁵ Bron: Cuisine Culinaire Gilde Zeeland

⁶ Bron: CC Afdeling Nijmegen

SARDINEBALLETTJES MET PREI CRÈME

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

SARDINEBALLETTJES

500 g sardines⁷
bloem
1 teentje knoflook
0,5 bos bladpeterselie
2 eieren
paneermeel
olijfolie

PREI CRÈME

1,5 prei
200 ml kookroom
peper
zout

ASPERGEGARNITUUR

10 dunne groene
aspergepunten
olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

SARDINEBALLETTJES

1. Fileer de sardines.
2. Zout de sardines en haal ze door de bloem.
3. Bak de filets gaar in olijfolie, verwijder het vel.
4. Snij de gebakken filets in kleine stukjes.
5. Splits de eieren en reserveer eiwit.
6. Hak de knoflook en de peterselie fijn en voeg samen deze met de eidooiers toe aan de gehakte filets.
7. Voeg paneermeel toe en draai per persoon 3 balletjes ter grootte van soepballetjes.
8. Bak de balletjes in olijfolie bruin.

PREI CRÈME

9. Maak de prei schoon en snij ze in ringetjes.
10. Doe de prei in de pan en zet onder water.
11. Laat 45 minuten koken, giet af, blender terwijl je de room toevoegt (het niet de dun/nat worden) en maak op smaak.

ASPERGEGARNITUUR

12. Blancheer de aspergepunten en gril ze kort op een grillplaat.

PRESENTEREN

13. Verwarm de balletjes licht in de oven.
14. Schenk de schuimige emulsie in een amuseglas leg de balletjes erop.
15. Leg het aspergepuntje ernaast.
16. Druppel met een pipet enkele druppels olie in de emulsie.



⁷ Indien mogelijk vers

PAKKETJE VAN ZWART WITTE PASTA

GEVULD MET TARTAAR VAN LANGOUSTINES

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

PASTA

400 g pastabloem
230 g eidooier
18 g eiwit
zout
10 g inktvisinkt
olijfolie

LANGOUSTINES

10 langoustines
20 langoustine staartjes
1 citroen
olijfolie
peper
zout

SAUS VAN

LANGOUSTINEPANTSERS

1 ui
1 wortel
1 stengel bleekselderij
1 tomaat
15 g tomatenpuree
30 ml cognac
125 ml witte wijn
1 laurierblaadje
1 takje tijm
3 takjes peterselie

BEREIDINGSWIJZE

PASTA

1. Meng voor de witte pasta de helft van de bloem en het eiwit, 125 g eidooier en een snufje zout. Laat rusten.
2. Meng voor de zwarte pasta de andere helft van de bloem en het eiwit, 105 g eidooier, zout en de inktvisinkt toe. laat rusten.
3. Rol beide degen uit tot 2 mm dikte en maak er plakken van 20x10 cm.
4. Laat het deeg rusten.
5. Snij stroken van 1cm breed en 10cm lang.
6. Vlecht de pasta 3 wit – 3 zwart als een “+ -teken”.
7. Blancheer de pasta in gezouten water.

LANGOUSTINES

8. Maak de langoustines schoon, verwijder het darmkanaal en bewaar de schalen voor 16.
9. Snij de helft van de langoustines tot fijne tartaar.
10. Breng de tartaar smaak met peper, zout, een druppel olijfolie met citroen en rasp.
11. Leg de tartaar op de middelpunt van de pasta en vouw het pakketje dicht.
12. Snij de andere helft van de langoustines door zodat ze een vlinder vormen.
13. Brand vlak voor de bordopmaak de langoustines kort met een brander.

SAUS VAN LANGOUSTINEPANTSERS

14. Snipper de ui en snij de bleekselderij fijn.
15. Schil de wortel en snij deze in stukjes.
16. Ontvel de tomaat, ontpit en snijd in stukjes.
17. Hak de langoustine schalen en koppen grof (uit 7.).
18. Verhit de olie in een pan en bak de koppen en de schalen van de langoustines.
19. Voeg de ui, wortel en selderij toe en bak mee op hoog vuur.
20. Voeg de tomatenpuree toe en blus af met de cognac.
21. Voeg de witte wijn toe.
22. Doe er de kruiden en de tomaat bij en voeg 500 ml water toe.
23. Laat 25 minuten trekken zonder deksel.
24. Zeef de vloeistof en kook in tot saus dikte.
25. Reserveer.



PRESENTATIE

- Peterselie
26. Leg de pastapakketjes (met de vouwkant naar beneden) op een kant van het warme bord,
 27. Plaats op het pakketje een gebrande langoustine en dresseer de saus rondom.

COUSCOUS VAN BLOEMKOOL

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

WILDE RIJST EN

KAPPERTJES

1000 ml rijstolie⁸
25 g kappertjes
40 g Wilde rijst⁹

COUSCOUS VAN BLOEMKOOL

2 bloemkolen
100 g roomboter
150 g hazelnoten
45 ml witte
balsamicoazijn
400 ml room
150 ml crème fraîche
100 g cornichons
150 g Gorgonzola
cayennepeper
peper
zout

ZOETZUURMARINADE

100 ml azijn
100 ml water
50 g suiker

PICCALILLY

125 g bloemkool
125 g wortel
75 g komkommer
50 g witte kool

BEREIDINGSWIJZE

WILDE RIJST EN KAPPERTJES

1. Verhit de olie tot 180°C.
2. Droog de kappertjes zorgvuldig, frituur in de olie en laat uitlekken op keukenpapier.
3. Verhit dezelfde olie tot 200°C.
4. Plaats handje (± 10 g per keer) Wilde Rijst in een kleine bolzeef
5. **Tip*: maak eerst een proefje.**
6. Pof de rijst in de rijstolie en reserveer.



COUSCOUS VAN BLOEMKOOL

7. Reserveer 125 g van de bloemkool voor de piccalilly.
8. Rasp het oppervlak van 1 bloemkool rondom met een grove rasp met de structuur van couscous, bewaar de rest.
9. Bak de bloemkoolkorrels in 3-4 minuten gaar in 10 g boter.
10. Rooster de hazelnoten en hak ze fijn. Meng de bloemkoolcouscous met de hazelnoot en de helft van de krokante kappertjes. Breng op smaak met 15 ml balsamicoazijn en peper en zout.
11. Kook de 2-de hele bloemkool gaar in water met wat zout.
12. Kook het restant van de eerste bloemkool in 400 ml room plus 600 ml water en zout naar smaak.
13. Verdeel de bloemkool, die in het water gegaard is in vieren. Kleur donker met een brander, verdeel in kleine roosjes.
14. Snij de cornichons in een fijne brunoise.
15. Pureer de in room gekookte bloemkool (afgieten en vocht bewaren) met cayennepeper, de rest van de balsamicoazijn en boter, gorgonzola en crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout.
16. Maak verder af met de helft van de brunoise gesneden cornichons en eventueel wat kooknat en reserveer in een spuitzak.

ZOETZUURMARINADE

17. Verwarm het water met de azijn en los de suiker hierin op.

PICCALILLY

18. Verwijder de zaadlijst van de komkommer.
19. Snij de groenten in gelijke stukken.

⁸ Deze olie kun je minimaal 2 weken opnieuw gebruiken

⁹ De Wilde Rijst is aangeboden door Zuiderzee Foods Almere, importeur van Wilde Rice

35 g ui
50 g augurk
100 ml zoetzuurmarinade
3 g kerrie
3 g kurkuma
1 takje dragon
5 g mosterdzaad
aardappelzetmeel
witte balsamico azijn

20. Zweet de bloemkool, wortel, witte kool en ui aan in een beetje zonnebloemolie(niet bakken).
21. Voeg vervolgens de zoetzuurmarinade, kerrie, kurkuma, dragon en mosterdzaad toe en breng rustig aan de kook.
22. Breng de piccalilly op smaak, eventueel afbinden met wat aardappelzetmeel.
23. Voeg als laatste de komkommer en augurk toe.
24. Pureer de helft van de piccalilly met een staafmixer en wrijf door een zeef. Breng nogmaals op smaak met wat witte balsamico en reserveer.
25. Reserveer de niet gepureerde piccalilly voor de opmaak.

PRESENTEREN

26. Maak van de bloemkoolcrème dopjes in de vorm van een mooie brede streep in slingervorm op een lang bord.
27. Drapeer hier omheen en erop de geroosterde bloemkoolroosjes, de bloemkoolcouscous.
28. Garneer met de piccalillycrème, de ongepureerde piccalilly, de rest van de cornichons, de gepofte rijst en de gefrituurde kappertjes.

WILDZWIJNHAAS MET SPRUITJES, KAANTJES, SJALOTTENMARMELADE EN EEN JUS VAN BANJULS

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

AARDAPPELPUREE

750 g kruimige
aardappels
375 ml melk
100 g boter
nootmuskaat
400 g spruiten
zout
peper
olie

WILDFOND

1 kg wildkarkassen

SJALOTTENMARMELADE

10 sjalotten
boter
200 ml wildfond
2 takjes tijm
10 ml citroensap
1 blad laurier
peper
Zout

WILDZWIJNFILET

1200 g wildzwijnfilet
olijfolie

SAUS VAN BANJULS

500 ml Banjuls
750 ml wildfond
boter

BEREIDINGSWIJZE

AARDAPPELPUREE EN SPRUITEN

1. Schil de aardappels en snij ze in stukken. Zet ze onder water weg.
2. Maak de spruiten schoon.
3. Kook de aardappels in gezouten water gaar.
4. Giet de aardappels af, voeg de melk en boter toe en maak een mooie puree.
5. Druk de puree door een fijne zeef.
6. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
7. Snij de spruiten in plakjes (dikte 4 mm).
8. Wok de plakjes in hete olie beetgaar.
9. Breng op smaak met peper en zout.

WILDFOND

10. Maak 1000 ml wildfond volgens basisreceptuur.

SJALOTTENMARMELADE

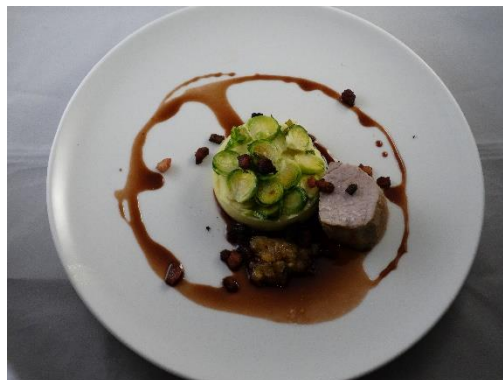
11. Schil de sjalotten en snij ze fijn.
12. Zweet aan in wat boter.
13. Blus af met de fond, voeg tijm, citroensap en laurier toe en laat het geheel op een zacht vuur ongeveer 30 minuten rustig koken. Voeg eventueel wat fond toe tijdens het koken.
14. Verwijder de laurier en tijm en breng de zo verkregen marmelade op smaak met zout en peper.

WILDZWIJNFILET

15. Verwarm de oven voor op 200°C.
16. Bind de filet zo nodig op en kruid het vlees met peper en zout.
17. Bak de wildzwijnfilet aan een stuk aan alle kanten mooi bruin in wat olie.
18. Doe het vlees in een ovenschaal en zet deze ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven totdat de kerntemperatuur van 51°C bereikt is.
19. Haal het vlees uit de oven en laat het 15 minuten rusten.

SAUS VAN BANJULS

20. Kook de Banjuls in tot een-derde.
21. Voeg de fond toe en laat de vloeistof verder inkoken tot de saus enigszins lobbijg begint te worden.



peper
zout
aardappelzetmeel

KAANTJES

200 g spekblokjes

22. Haal de saus van het vuur en monteer met koude boter. Breng op smaak met peper en zout.
23. Bind zo nodig af met aardappelzetmeel.

KAANTJES

24. Bak het spekblokjes uit tot kaantjes.
25. Reserveer.

PRESENTEREN

26. Verwarm de wildzwijn filet nog even in de oven van 220°C.
27. Schep de aardappelpuree op de borden in een platte ronde steekvorm.
28. Leg er een laagje spruiten op.
29. Snijd het vlees in mooie plakken van 1,5 cm dik en arrangeer ze naast de puree.
30. Leg wat sjalotten marmelade naast de puree.
31. Lepel de Banjulsaus rond het vlees en bestrooi het met de kaantjes.

CHAMPAGNEMOUSSE IN CACAOGLEI, KARAMEL CRUMBLE, KARAMELMOUSSE, ZOETHOUTBALLETTJES. BLAUWE BESSENGEL

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

CHAMPAGNEMOUSSE

125 ml Cava
40 g suiker
2 blaadjes gelatine
20 g eiwit
20 g suiker
100 g room
25 g crème fraîche

CHAMPAGNEMOUSSE

1. Kook de cava met de suiker.
2. Week de gelatine in ruim koud water.
3. Los de in water geweekte gelatine op in de warme cava.
4. Klop het eiwit met de suiker luchtig.
5. Klop de room tot yoghurt dikte.
6. Als de cava op kamertemperatuur is, spatel eerst het opgeslagen eiwit erdoor, daarna de half geslagen room en als laatste de crème fraîche.
7. Stort de massa in kleine vormpjes en laat opstijven.



CACAOGLEI

60 g water
60 g room
60 g suiker
25 g cacao poeder
2,5 blaadje gelatine

CACAOGLEI

8. Week de gelatine in ruim koud water.
9. Breng alle ingrediënten aan de kook en los de vooraf geweekte gelatine hierin op.
10. Laat de gelei afkoelen tot kamertemperatuur en reserveer.

KARAMELMOUSSE

150 g witte chocolade
100 g kristalsuiker
475 ml slagroom
2,5 blaadjes gelatine
2,5 g cacaopoeder

KARAMELMOUSSE

11. Week de gelatine in ruim koud water.
12. Breng 225 ml van de room met de cacaopoeder aan de kook.
13. Karamelliseer de suiker en blus af met de warme room.
14. Los daarna de geweekte gelatine op in de room.
15. Voeg direct de witte chocolade toe en de gelatine en roer goed door.
16. Koel terug tot ongeveer 35°C.
17. Sla de resterende slagroom tot yoghurt dikte en voeg toe.
18. Stort in een grote spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

ZOETHOUTBALLETTJES

125 ml room
25 g witte chocolade
10 druppels
zoethoutwortelextract
1 blaadje gelatine
goudkleurige spray

ZOETHOUTBALLETTJES

19. Week de gelatine in ruim koud water.
20. Breng alle ingrediënten aan de kook en los de geweekte gelatine hierin op.
21. Stort de massa in de gewenste kleine vormpjes (balletjes of bv walnootje).
22. Laat opstijven in de koelkast. Bespuit met goudkleurige spray.

KARAMEL CRUMBLE

50 g suiker

KARAMEL CRUMBLE

23. Maak een karamel van de suiker in een hete pan.

23 g pure chocolade

24. Voeg de koude chocolade hier aan toe, roer goed door en giet uit op bakpapier.
25. Als het is uitgehard in een blender tot crumble draaien.

BLAUWE BESSEN GEL

65 g blauwe bessen
35 ml Cava
1 kardemompeul
0,5 blaadje laurier
25 g suiker
1,5 g agar-agar

BLAUWE BESSEN GEL

26. Breng alle ingrediënten aan de kook en kook een minuut goed door.
27. Zeef de kardemom en laurier eruit.
28. Laat de massa opstijven in de koelkast.
29. Draai in een blender tot een gladde gel.
30. Doe de gel in spuitzak.

CRÈME VAN CHAMPAGNE

300 ml Cava
0,7 g parelmoer
kleurpoeder
75 g suiker
2 g agar-agar

CRÈME VAN CHAMPAGNE

31. Breng alle ingrediënten aan de kook.
32. Koel terug naar kamertemperatuur.
33. Draai in de Thermomix tot een gladde gel.
34. Doe de gel in een spuitzakje.

PRESENTEREN

limoen cress

35. Geleer de bonbon van champagnemousse in de cacao gelei.
36. Leg de bonbon op het midden van het bord.
37. Strooi de karamel crumble aan een zijde van de bonbon.
38. Dresseer de karamelmousse naast de bonbon van champagnemousse.
39. Verdeel een drietal zoethoutballetjes, plaats dopjes van de blauwe bessengelei rond het gerecht en doe hetzelfde met de crème van champagne.
40. Maak af met wat cress.